



**En beneficio
de Cruz Roja,
en beneficio
de todos**

XXII JORNADAS DEL ARROZ

HOTEL SALAMANCA MONTALVO

En homenaje a Pablo Vila

7, 8, 14 Y 15 DE MARZO

MENÚ SÁBADO 7 Y DOMINGO 8 DE MARZO

Vermú y aperitivos servidos
en nuestros puestos de
mercado

—
Crujiente de arroz con tartar
de tomate, guacamole y
langostino

—
Arroz meloso de almejas,
pulpitos y pesto rojo

—
Arroz con cochinita pibil y
cebolla caramelizada

—
Arroz de bogavante con
gambas

—
Semiesfera de naranja
sanguina con ganache de
chocolate blanco

—
Helado de horchata de
Valencia

—
Blanco Yllera Vendimia
Nocturna (D.O. Rueda)

—
Tinto Pepe Yllera (D.O.
Ribera del Duero)

—
Moscatel de Valencia
Cafés e infusiones

MENÚ SÁBADO 14 Y DOMINGO 15 DE MARZO

Vermú y aperitivos servidos
en nuestros puestos de
mercado

—
Coca de arroz negro con
esgarraet

—
Arroz meloso de rape,
gambón, calabaza ahumada,
curry y coco

—
Paella de carabinero con
sepia, gambas y espárrago
verde

—
Arroz de costilla ibérica
a baja temperatura con
boletus y toque de lima

—
Pera confitada con crema de
yogur cítrico y gominola de
AOVE

—
Helado de naranja y vainilla

—
Blanco Yllera Vendimia
Nocturna (D.O. Rueda)

—
Tinto Pepe Yllera (D.O.
Ribera del Duero)

—
Moscatel de Valencia
Cafés e infusiones

Precio adultos: 32,00 € IVA incluido

Menú infantil: 14,00 € IVA incluido

